

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: 5.6613.12D

VICTORINOX | FIBROX DUAL GRIP - Boning knife - Blade: 120mm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife (Blade 120mm)

1. General Information

The Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife is an essential kitchen tool designed for precision boning, filleting, and trimming meat, fish, and poultry. Featuring a 120mm blade crafted from high-carbon stainless steel, this knife provides durability, sharpness, and ease of handling.

2. Safety Information

- Always handle the knife with care. Keep fingers away from the blade edge while using.
- Use cutting boards to prevent damage to surfaces and ensure knife safety.
- Always cut away from your body and avoid reaching across the blade.
- Store the knife in a designated knife block or protective sheath when not in use to prevent accidents and maintain sharpness.
- If the blade becomes damaged, do not use it; instead, replace or repair it through authorized personnel.

3. Product Specifications

- Blade Length: 120 mm (approximately 4.7 inches)
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Blade Type: Boning Knife
- Handle Design: Dual grip for improved control and comfort
- Weight: 131 g

4. Setup and Installation

To set up the Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife:

- Ensure the work surface is clean and stable.
- Remove any packaging material from the knife.
- Avoid using the knife until all parts are confirmed intact and free from defects.
- Check for any protective coverings on the blade that should be removed before first use.

5. Operation

To operate the Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife:

- Hold the knife by the handle, ensuring a firm grip.
- Position the food item securely on a stable cutting surface.
- Use the blade tip to make initial cuts or to finesse around bones.
- Apply steady and even pressure when cutting to ensure accuracy and safety.
- Clean the knife after each use with warm water and mild detergent; dry thoroughly before storage.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the knife manually with warm water and soap; do not place in a dishwasher.
- Ensure the blade is dried completely after washing to prevent rust.
- Store the knife in a dry place, preferably using a knife block or sheath to protect the blade.
- Periodically check the knife for sharpness; sharpen as needed using appropriate tools.

7. Troubleshooting

Common issues and solutions:

- Blade dullness: Use a whetstone or knife sharpener to restore sharpness.
- Handle slippage: Ensure hands are dry and clean before handling; replace knife if handle is damaged.
- Stains or rust: Clean immediately after use; if rust develops, remove using a rust eraser or fine abrasive pad.

8. Disposal

When disposing of the Victorinox Fibrox Dual Grip Boning Knife:

- Wrap the knife securely in cardboard or similar material to prevent injury.
- Dispose of the knife in accordance with local waste management regulations.
- Do not throw away in regular trash without proper safety precautions.

9. Contact

For inquiries, support, or further information, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmesser 120mm (5.6613.12D)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmessers. Dieses qualitativ hochwertige Messer wurde entwickelt, um eine Vielzahl von Schneidaufgaben in der Küche effizient zu bewältigen. Es vereint Funktionalität, Sicherheit und Komfort für professionelle und heimische Köche.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Benutzung des Messers zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck; vermeiden Sie andere Anwendungen.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Handhaltung, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein geeignetes Schneidbrett, um die Klinge und Ihre Arbeitsfläche zu schützen.
- Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Beschädigungen; verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt ist.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspüchern, da diese die Klinge beschädigen können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Victorinox Fibrox Dual Grip Filetirmesser ist mit folgenden technischen Daten ausgestattet:

- Klingenlänge: 120mm
- Klingenmaterial: Hochlegierter Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 105g
- Farbcode: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

Zur Vorbereitung des Messers für den Gebrauch:

1. Stellen Sie sicher, dass das Messer sauber und trocken ist.
2. Wenn notwendig, schärfen Sie die Klinge vor dem ersten Gebrauch mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.
3. Platzieren Sie das Messer sicher auf einer stabilen Arbeitsfläche.

5. Betrieb

Um das Messer optimal zu nutzen:

- Fassen Sie das Messer am Griff an und positionieren Sie die Klinge an der gewünschten Stelle des Lebensmittels.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und führen Sie das Messer in einer kontrollierten Bewegung durch das Lebensmittel.
- Für beste Ergebnisse, verwenden Sie eine Auf- und Abwärtsbewegung beim Schneiden von Fleisch und anderen Lebensmitteln.

6. Reinigung und Wartung

Nach jedem Gebrauch reinigen Sie das Messer wie folgt:

- Spülen Sie die Klinge mit warmem Wasser ab, um Reste zu entfernen.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und ein weiches Tuch oder Schwamm zur Reinigung.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Reinigen, um Korrosion zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, z. B. in einem Messersatz oder einer Klingenschutzhülle.

7. Fehlersuche

Sollte es bei der Verwendung des Messers zu Problemen kommen, überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- Klinge stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein.
- Unbehaglicher Halt: Stellen Sie sicher, dass der Griff sauber ist und keine rutschigen Rückstände aufweist.
- Klinge beschädigt oder gebrochen: Stoppen Sie die Verwendung und erwägen Sie eine Reparatur oder den Austausch.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer verantwortungsbewusst. Bitte beachten Sie, dass scharfe Gegenstände sicher verpackt werden müssen, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden. Informieren Sie sich über lokale Vorschriften zur Abfallentsorgung.

9. Kontakt

Für weiteren Support oder Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Dual Grip Fileermes - Blad 120mm

1. Algemeen Informatie

Dank u voor uw aankoop van het Victorinox Fibrox Dual Grip Fileermes. Dit kwaliteitsproduct van Victorinox is ontworpen voor efficiënt en veilig snijden, met een ergonomisch ontwerp dat comfortabel in de hand ligt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes altijd op een stabiele snijplank.
- Scherpe messen van Victorinox zijn bedoeld voor snijden; gebruik ze niet voor andere doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Beschadigde of gescheurde lemmetten moeten onmiddellijk worden vervangen.
- Gebruik altijd een snijhandschoen indien nodig voor extra bescherming.
- Neem voorzichtigheid in acht bij het reinigen van het mes om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Merk: Victorinox
- Type: Fibrox Dual Grip Fileermes
- Bladlengte: 120 mm
- Gewicht: 130 gram
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig roestvrij staal
- Handgreep: Fibrox, antislip

4. Opstelling en Installatie

De installatie van het mes omvat voornamelijk de juiste opslag. Gebruik een beveiligde messenset of magnetische strip voor veilige opslag. Zorg ervoor dat het mes in een droge omgeving wordt bewaard. Volg de onderstaande stappen:

1. Zorg ervoor dat het mes schoon en droog is voordat u het opbergt.
2. Plaats het mes in een messenset of aan een magnetische strip, met de scherpste van het lemmet naar beneden gericht.
3. Bewaar het mes op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met een hand aan het handvat en steun met de andere hand het voedsel dat u snijdt.
- Gebruik een gelijkmatige druk om door het voedsel te snijden en de juiste snijtechniek voor het type voedsel dat u snijdt.
- Zorg ervoor dat de snijbewegingen gecontroleerd en veilig zijn.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog het mes grondig met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Voor een lange levensduur, slijp het mes regelmatig met een slijpstaaf.
- Bewaar het mes altijd op een veilige, droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed
Oplossing: Slijp het mes met een slijpstaaf of laat het opnieuw slijpen door een professional.
- Probleem: Handvat is los of beschadigd
Oplossing: Stop gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: Roestplekken op het lemmet
Oplossing: Reinig met een staalwol en een mild schoonmaakmiddel, en droog onmiddellijk.

8. Afvalverwerking

Draag zorg voor het milieu door het mes op een verantwoorde manier te verwijderen. Als het mes niet meer bruikbaar is, breng het dan naar een plaatselijke recyclingfaciliteit of neem contact op met de klantenservice voor begeleiding.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of problemen kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor het kiezen van het Victorinox Fibrox Dual Grip Fileermes. We wensen u veel snijplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox Dual Grip - 120 mm (5.6613.12D)

1. Información General

La Cuchillo de Deshuesar Victorinox Fibrox Dual Grip es una herramienta de precisión diseñada para cortar, deshuesar y preparar carnes de manera eficiente. Equipado con un mango ergonómico y una hoja de acero inoxidable, este cuchillo es ideal tanto para chefs profesionales como para aficionados a la cocina.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo en una superficie de corte adecuada y estable.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use siempre el cuchillo con precaución para evitar cortes.
- No utilice el cuchillo para fines que no sean los previstos (no como herramienta de palanca, etc.).
- Se recomienda usar guantes protectores al realizar cortes más exigentes.
- Desconecte el cuchillo de cualquier acceso eléctrico (si aplica) antes de limpiarlo.
- Inspeccione regularmente el cuchillo por daños y asegúrese de que la hoja esté afilada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 120 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: Ligero para un manejo cómodo

4. Instalación y Configuración

1. Antes de usar el cuchillo por primera vez, lávelo con agua jabonosa tibia y séquelo bien.
2. Asegúrese de que el cuchillo esté afilado; si es necesario, afile la hoja con un afilador adecuado.
3. Coloque el cuchillo en un lugar de fácil acceso en su estación de trabajo o cocina, asegurándose de que la hoja no esté en contacto con otras superficies.

5. Operación

- Sostenga el mango del cuchillo firmemente pero cómodamente.
- Use una tabla de cortar adecuada para todas las actividades de corte.
- Realice cortes firmes y controlados, utilizando movimientos de vaivén para deshuesar eficazmente.
- Para trabajos más detallados, ajuste su agarre y el ángulo del cuchillo según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave, evitando el uso de estropajos abrasivos.
- No lave el cuchillo en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Seque completamente el cuchillo después de lavarlo para prevenir la corrosión.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y limpio, preferiblemente en un bloque para cuchillos o en una funda protectora.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta eficazmente, puede necesitar ser afilada.
- Para problemas con el mango, verifique que no haya grietas o daños visibles; si hay, considere reemplazar el cuchillo.
- Si se encuentra con cualquier otro problema, consulte a un profesional o comuníquese con el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Poco después de que un cuchillo haya llegado al final de su vida útil, deseche el mismo en un contenedor adecuado.
- Si es posible, lleve el cuchillo a un centro de reciclaje especializado en metales.
- Nunca tire cuchillos a la basura sin asegurarse de que estén correctamente envueltos para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información o consultas, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Couteau à désosser Victorinox Fibrox à double prise - Lame 120 mm

1. Informations générales

Le couteau à désosser Victorinox Fibrox à double prise est conçu pour offrir une précision de découpe exceptionnelle, idéal pour désosser et préparer les viandes. Sa conception ergonomique et sa lame aiguisée garantissent une utilisation efficace et confortable.

2. Informations de sécurité

- Veuillez toujours manipuler le couteau avec précaution. Gardez la lame protégée lorsque le couteau n'est pas utilisé.
- Évitez de diriger la lame vers vous ou vers d'autres personnes lors de la coupe.
- Ne laissez pas le couteau à portée des enfants. Stockez-le dans un endroit sûr.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude ou ne le mettez pas au lave-vaisselle, sauf indication contraire, pour éviter d'endommager la lame et le manche.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si elle est émoussée, aiguissez-la avec un affûteur approprié avant utilisation.
- En cas de blessure, arrêtez immédiatement l'utilisation et consultez un professionnel de santé.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Marque: Victorinox
- Modèle: Fibrox Dual Grip Boning Knife
- Longueur de la lame: 120 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Matériau du manche: Fibrox
- Poids: 100 g

4. Installation et mise en place

1. Déballez le couteau de son emballage avec soin.
2. Vérifiez que tous les composants sont présents et en bon état.
3. Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez-le complètement.
4. Stockez le couteau dans un bloc à couteaux ou un support pour éviter les accidents.

5. Mode d'emploi

1. Tenez le couteau avec une main sur le manche et l'autre main sur la partie à désosser.
2. Utilisez un mouvement de va-et-vient pour désosser la viande tout en maintenant une pression uniforme.
3. Après utilisation, nettoyez la lame avec de l'eau chaude et du savon, puis essuyez-la.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez toujours le couteau à la main. Évitez le lave-vaisselle.
- Essuyez la lame après chaque utilisation pour éliminer les résidus alimentaires.
- Aiguissez la lame régulièrement pour garantir une coupe optimale.
- Inspectez le manche pour des signes d'usure; remplacez si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème: La lame est émoussée.
 - Solution: Utilisez un affûteur de couteaux pour restaurer le tranchant.
- Problème: Le couteau glisse lors de la coupe.
 - Solution: Assurez-vous que la surface de coupe est adéquate et que le couteau est propre. Utilisez une planche à découper antidérapante.

8. Élimination

- En fin de vie, assurez-vous de jeter le couteau de manière responsable. Les métaux peuvent être recyclés. Vérifiez auprès de votre municipalité pour connaître les points de collecte appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da disosso Victorinox Fibrox Dual Grip

1. Informazioni Generali

Il Coltello da disosso Victorinox Fibrox Dual Grip è uno strumento professionale progettato per facilitare il disosso della carne con precisione e facilità. Dotato di un'impugnatura ergonomica e di una lama affilata, è ideale per chef e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre il coltello in modo sicuro e responsabile.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la lama non sia danneggiata prima dell'uso.
- Utilizzare un tagliere stabile per prevenire scivolamenti.
- Pulire il coltello con cautela per evitare tagli accidentali.

3. Descrizione del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: 5.6613.12D
- Lunghezza della lama: 120 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Impugnatura: Fibrox, antiscivolo
- Utilizzo: Coltello da disosso

4. Installazione e Montaggio

Non sono necessarie operazioni di montaggio o installazione per il coltello. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e priva di difetti. Conservare il coltello in un luogo sicuro quando non in uso.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello, afferrare saldamente l'impugnatura e posizionare la lama contro il taglio desiderato. Eseguire movimenti controllati e definiti. È consigliabile fare attenzione ai movimenti per evitare infortuni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone subito dopo l'uso per mantenere la lama in buone condizioni.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia del coltello in quanto potrebbe danneggiare la lama e l'impugnatura.
- Asciugare completamente il coltello dopo il lavaggio per prevenire la formazione di ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non è affilata, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore di coltelli per ripristinare l'affilatura.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire la lama con un panno umido e asciugare completamente. Applicare un sottile strato di olio per utensili da cucina se necessario.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello in modo responsabile. Non gettarlo nei rifiuti indifferenziati. Verificare le normative locali per il corretto smaltimento dei coltelli e dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Coltello da disosso Victorinox Fibrox Dual Grip.